

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia dikenal susunan hidangan sehari-hari, dalam susunan hidangan ini digunakan berbagai jenis bahan makanan yang terdiri atas lima kelompok yaitu 1. bahan makanan pokok, 2. bahan makanan lauk pauk, 3. bahan makanan sayuran, 4. bahan makanan buah-buahan, 5. susu dan telur (Santoso, 2004). Kelompok lauk pauk adalah kelompok bahan makanan yang secara umum digunakan sebagai bahan tambahan makanan agar makanan kelihatan menarik sehingga menambah nafsu makan. Ada lima (5) komponen dasar dalam suatu makanan yang memadai, yaitu karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral.

Protein adalah salah satu kelompok bahan makronutrien yang berperan lebih penting dalam pembentukan biomolekul dari pada sumber energi. Namun demikian apabila organisme sedang kekurangan energi, maka protein ini terpaksa dapat juga digunakan sebagai sumber energi. Kandungan energi protein rata-rata 4 kkal/g atau setara dengan kandungan energi Karbohidrat. Protein adalah senyawa organik besar yang mengandung atom C, N, O, H dan beberapa diantaranya mengandung Fosfor, besi/mineral, oleh karena itu protein dalam bahan makanan sangat penting bagi tubuh. Bahan makanan yang biasanya mengandung protein adalah lauk pauk. Protein yang ada dalam lauk pauk terdiri atas protein nabati terdapat pada kacang-kacangan seperti,

kacang kedelai, kacang merah, kacang hijau, kacang tanah dan protein hewani yang berasal dari berbagai jenis daging, telur, ikan, dan susu (Entjang, 2000).

Berbagai kacang-kacangan digunakan sebagai bahan makanan agar protein menjadi bermutu tinggi dan mudah dicerna diolah melalui fermentasi. Keuntungan dari bahan makanan yang difermentasi adalah protein, lemak, dan polisakarida yang dikandung dapat dihidrolisis sehingga bahan pangan mempunyai daya cerna yang lebih tinggi. Fermentasi menyebabkan perubahan flavor (rasa) yang dipertimbangkan lebih disukai dari pada bahan baku yang tidak difermentasi. Demikian pula vitamin-vitamin seperti kelompok vitamin B dapat ditingkatkan jumlahnya dalam bahan pangan yang difermentasi karena adanya bahan-bahan yang dihasilkan mikroorganisme (Anneahira, 2007).

Makanan dan minuman hasil fermentasi mempunyai rasa dan aroma yang khas karena peran kapang yang sudah tidak asing lagi, misalnya peran *Rhizopus oryzae*, *R. arrhizus*, *R. micriporus* var. *oligoporus*, pada aneka tempe (tempe kedelai, benguk, ampas kacang tanah), *Neurospora intermedia* pada fermentasi oncom, *Rhizopus oryzae* pada tauco, *Aspergillus oryzae* pada pembuatan kecap, dan *Saccharomyces cerevisiae* pada aneka cider buah-buahan (Gandjar, 2006).

Beberapa jenis bahan pangan hasil fermentasi adalah kecap, tempe, petis ikan dan lain-lain. Tempe adalah sumber protein yang penting dalam menu makanan Indonesia yang merupakan bahan makanan lauk pauk nabati atau sebagai sumber protein nabati. Tempe biasanya dibuat dari bahan kedelai

karena kedelai mengandung protein 35%, bahkan pada varietas unggul kadar proteinnya mencapai 40%-43% dibandingkan dengan beras, jagung, tepung singkong, daging, ikan, dan telur ayam. Tetapi ada juga tempe yang terbuat dari kacang-kacangan lain seperti koro, melanding, bahkan yang terbuat dari kacang hijau. Biasanya tempe dari bahan selain kedelai disebut tempe Leguminosa non kedelai karena terbuat dari kacang-kacangan yang termasuk dalam Famili Leguminosae, walaupun kacang-kacangan tersebut dari famili yang sama tetapi kandungan nutrisi didalamnya berbeda, apalagi bila diolah menjadi bahan makanan seperti tempe (Adamsan, 2009).

Beragam jenis kacang seperti kacang tanah, kacang tolo, kecipir, kacang merah, kacang koro, kacang hijau bahkan kacang gude dapat diolah menjadi tempe, tetapi yang lebih populer untuk membuat tempe selain kacang kedelai adalah kacang hijau dan kacang koro. Dibandingkan dengan kacang-kacangan yang lain kacang hijau dan kacang koro memiliki kandungan protein yang lebih tinggi yaitu 23,86 g pada kacang hijau dan 27,4 g pada kacang koro (Hidayat, 2008).

Dengan melihat kenyataan tersebut peneliti mencoba memanfaatkan kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro sebagai bahan untuk membuat tempe. Perlu mengetahui berapa besar kadar protein yang terkandung didalam tempe yang terbuat dari kacang-kacangan tersebut dengan menggunakan bahan fermentasi yang sama. Dari latar belakang tersebut maka penelitian ini diberi judul “PERBEDAAN KADAR PROTEIN BERBAGAI MACAM TEMPE dengan KONSENTRASI RAGI yang SAMA”.

B. Pembatasan Masalah

Mengingat ruang lingkup permasalahan dan keterbatasan kemampuan serta menghindari meluasnya permasalahan maka dibatasi sebagai berikut:

1. Subyek dalam penelitian adalah berbagai macam tempe yaitu tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro dengan konsentrasi ragi yang sama.
2. Obyek penelitian adalah kadar protein tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro.
3. Parameter yang diuji meliputi kadar protein pada tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro.

C. Perumusan Masalah

Suatu penelitian akan mudah dilaksanakan apabila telah diketahui permasalahannya, adapun pokok permasalahan pada penelitian ini adalah: bagaimana perbedaan kadar protein berbagai macam tempe yaitu tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro dengan fermentasi konsentrasi ragi yang sama?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah: untuk mengetahui perbedaan kadar protein berbagai macam tempe yaitu tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro yang difermentasikan dengan konsentrasi ragi yang sama.

E. Manfaat Penelitian

Setiap penelitian diharapkan mempunyai manfaat bagi peneliti maupun masyarakat. Dalam penelitian ini manfaat yang diharapkan adalah

1. Hasil penelitian diharapkan menambah wacana keilmuan tentang kadar protein yang terdapat pada tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro.
2. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan tentang kadar protein yang dimiliki tempe kacang kedelai, kacang hijau, dan kacang koro dengan penambahan konsentrasi ragi yang sama.